Hostellerin

MENU DE NOËL

Disponible au Drive le 24 & 25 Décembre

Les Coquilles Saint Jacques en Galets,

Coquillages, Solicornes et Choux Graffitis, Crème de Caniar Iodée et Croustillant de Seigle

Le Dos de Bar lardé de Citron Confit

Potreaux Crayonz au Thé Jaimin, Parizienne de Céleri aux Epices, Nage émilisionnée au Beurre d'Algues

La Dinde Bronze Bio de 'Michel Lemoine',

le Bateau au Foie Gras et Cépes, les Cuisses en Boudin Blanc Truffé, Légumes et Fruits d'Hiver, Sauce Albuféra

Le Brie de Meaux aux Fruits Secs.

Confibure d'Oignons Rouges aux Epices

La Bûche de la Table de Levernois,

Chocolat Grand Cru, Crimetex Glandhjo, Parfilm de Crème Brillée Passion

85€ / personne

Place in the

MENU DE LA NOUVELLE ANNEE

Disponible an Drive le 31 Décembre et les Janvier

Le Nougat de Foie Gras aux Fruits Secs, Chutney Pommes et Poires à la Vanille Bourbon et Pain d'Epices

Le Tournedos de Coquilles Saint Jacques aux Truffes Noires.

Risotto de Celeri, Coquallages et Bardes braisees au l'in Jaune

La Raviole de Homard Bleu,

Matignon au Citron Conflt, Salicornus, Jus de Têtes au Safron de l'Aube

Le Chapon Bio de 'Michel Lemoine' aux Cèpes et Truffes Melanosporum Biscuit de Gras de Cuisses et Bonbon de Chou Braisé, Sauce Salni

La Briochette de Mont d'Or au Macvin du Jura, Noix et Trigles Noires

Le Citron Femille.

Crime légère Bergamote, Chocolat Ivoire et Crimble aux Amandes Torréfiées

120€ / personne (Menu complet et Ginger Fizz offert)
85€ / personne (sons le Homard et le Fromage)

textellerin

LA CARTE DE NOËL

Disponible au Drive du 24 au 30 Décembre

Le Marbré de Foie Gras aux Fruits Secs. 30€ / 250g.

Cassis at Pain d'Epicas

Le Saumon Fumée Ficelle

26€ / 250g

Orlpas de Sarraste à la Crime de Bresse. Citron Confit at Mimosa

Le Homard Bleu à la Parissenne

35E / Demi Honord

La Dinde Bronze Bio de 'Michel Lemoine' 356/ Personne

le Bateau au Fole Gras et Cépes, les Cuisses en Boudin Blanc Traffé. Logumes et Fruits d'Hiver, Souce Albufera

La Fricassée de Cognilles Saint Jacques

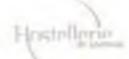
326/ Personne

Poireaux Crayons au Thé Jasmin. Parisienne de Céleri aux Epices, Nage émulsionnée au Beurre d'Alguer

La Buche de la Table de Levernois.

Chocolat Grand Crs., Crimetee Gianduja, Partien de Crême Bridee Passion

12€/ Personne



LA CARTE DE LA NOUVELLE ANNEE

Disponible au Drive du 31 Décembre au 3 Janvier

Le Marbré de Fose Gras aux Fruits Secs. 306 / 250g

Cassis at Pain d'Epicas

Le Saumon Fumée Ficelle.

26E / 250g

Cripes de Sarraste à la Crime de Bresse, Citron Coufts at Minosa

Le Homard Bleu à la Panssenne

35E / Denn Honard

Le Chapon Bio de Michel Lemouie 35E/ Personne aux Cepes et Truffes Mélanosporum. Biscuit de Gras de Cuisses et Bonbon de Chou Braisé. Sauce Saint

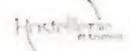
La Fricassée de Coquilles Saint Jacques. Potreoux Crayonz on The Japanin. Parisienne de Céleri aux Epices, Nage émulsionnée ou Beurre d'Algues

378/ Personne

Le Citron Femille.

12E/ Personne

Creme légère Bergamote. Chocolat Ivoire et Cramble aux Amandes torréfiées



LA FORMULE APERITIVE DE NOËL

Disponible au Drive le 24 & 25 Décembre

La Gougère aux Escargots, Persil et Ail Confits

Le Cannelloni de Saumon Frimé et Avruga

Le Galet de Foie Gras au Cassas et Pain d'Epoces

L'Huitre spéciale en Fine Gelée d'Eau de Mer, Tomates confites et Salicomes

> La Tartelette de Cecina Cremeux de Brillat Savann aux Noix

La Brochette de Scamps en Tempura, Sauce Cocktail

20€ / personne

Hestellene

LA FORMULE APERITIVE DE LA NOUVELLE ANNEE

Disponible au Drive le 31 Décembre et 1er Janvier

La Gougère aux Escargots, Persil et Ail Confits

Le Cannelloni de Saumon Fumé et Avruga

Le Jambon Persillé aux Truffes Noires

...

L'Huitre spéciale en Fine Gelée d'Eau de Mer, Tomates confites et Salicomes

La Tartelette de Cècuna, Cremeux de Brillat Savanin aux Noix

La Brochette de Scampi en Tempura, Sauce Cocktail

20€ / personne